

# CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES

## SUSCRIPCIÓN

En las oficinas del periódico, donde puede hacerse el pago personalmente, ó en otro caso, enviando libranza ó letra de fácil cobro al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

No se admiten sellos de correos ni de ninguna otra clase.

PRECIOS: 6 pesetas semestre en toda España, y 10 en el extranjero y Ultramar. Pago adelantado.

## PERIÓDICO AGRÍCOLA Y MERCANTIL

SE PUBLICA EN MADRID LOS MIÉRCOLES Y SÁBADOS

OFICINAS: PLAZA DE ORIENTE, NÚM. 7, SEGUNDO

## ANUNCIOS

Se reciben en la Administración del periódico á precios convencionales. La CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES cuenta con más de cuatrocientos corresponsales, y es el periódico agrícola de mayor circulación en España, por cuyo motivo los fabricantes y vendedores de máquinas, abonos, insecticidas, etc., etc., pueden prometerse un éxito satisfactorio de la publicidad en la CRÓNICA.

Pago adelantado.

Año XV.

Sábado 21 de Mayo de 1892

NÚM. 1501

### Una reunión magna

En la Asamblea de agricultores navarros, celebrada en el Palacio provincial de Pamplona los días 15 y 16, se discutieron los cinco temas propuestos por la Junta directiva de la Cámara, y que ya los conocen los lectores de la CRÓNICA.

La mayor parte de los pueblos—casi todos—enviaron representantes, muchos de ellos, por cierto, muy competentes.

Reinó admirable armonía y mucho entusiasmo en favor de los intereses agrícolas.

Por todas partes resonaba una palabra consoladora que sintetiza las aspiraciones de todos: «Unión».

Ojalá que, en bien suyo, los labradores de todas partes, saliendo de su habitual apatía, imiten á los agricultores navarros, se asocien y se unan para defender en todas partes y en cualquier momento la agricultura. De la unión ha de venir la regeneración agrícola; esperarla de otra parte es un sueño, pero un sueño letal, terriblemente funesto.

Los hombres de buena voluntad prestarían gran servicio á la patria si estimularan á la clase labradora, tan sufriendo como desgraciada, á que se asocie y se organice para defender los intereses de la agricultura. Llevando por tales derroteros al productor español, se podrían conjurar los males que lamenta.

Los navarros, con un instinto práctico que les honra mucho, han comprendido que la asociación posee únicamente el secreto de la regeneración agrícola.

Tres sesiones han dedicado á la discusión de los cinco temas, haciendo alarde de erudición y de los especiales conocimientos que tienen algunos viticultores.

Los acuerdos que han recaído son los siguientes:

1.º Dirigirse á los representantes en Cortes para que procuren conseguir que no se apruebe ningún tratado de comercio que no tenga por base los 139,90 para los vinos, al tipo de 6 francos por hectolitro.

2.º Que se recomiende á los representantes navarros que apoyen con sus votos todo proyecto que tienda á suprimir ó rebajar los derechos de consumo sobre el vino.

3.º Que también contribuyan por todos los medios á que se mantenga inalterable la tarifa única de 160 pesetas aplicada al alcohol industrial de procedencia extranjera, y que además se inutilice á su introducción en la Aduana, desnaturalizándolo también en la fábrica el que se produzca en el país, para que no pueda mezclarse con ninguna bebida.

4.º Que se suplique á la Diputación que consigne en los presupuestos provinciales una partida de 50.000 pesetas para fomentar los intereses agrícolas del país.

5.º Que se haga un estudio especial del impuesto llamado *garapito*, y que se den reglas fijas acerca de él.

6.º Que se establezca una Estación enológica, bien montada, para la instrucción teórico-práctica de los agricultores navarros.

7.º Que se constituya en *Cámara oficial* la Asociación general de Agricultores.

8.º Que se organice un Instituto denominado «Guardería rural de Navarra».

9.º Que se estudie el medio de crear un Banco agrícola.

10.º Que en Julio próximo se celebre otra reunión general de agricultores.

Tales son las conclusiones que, en verdad, si fueran todas ellas realizadas, colocarían á Navarra en condiciones de poder defender con probabilidades de éxito su riqueza agrícola.

Hacemos votos y muy sinceros para que los navarros logren sus legítimas aspiraciones, á la vez que dirigimos aplausos, en verdad muy merecidos, á los iniciadores de la reunión.

R. CANTAFLARO.

### La vinicultura y el alcohol industrial

Bajo la presidencia del Sr. Capdepón, se reunieron anteayer en el Congreso las Comisiones de vinicultores y fabricantes de alcohol industrial, de las regiones valenciana y catalana, con los Diputados de las respectivas provincias.

Asistieron, entre otros, como representantes de distritos donde existe producción vinícola, los ex-Ministros Sres. Gil Berges, Muro y Canalejas; los Diputados Sres. Reig, Osma, Duque de Almodóvar, Dupuy de Lôme, Vincenti, Cornet y Mas, Planas y Casals, Ballesteros, Alvarado, Marín, Elías de Molins, Cárdenas, García Monfort, Amat, Alvarez Mariño; los ex-Diputados Sres. Jimeno y Herrero, y otras varias personas muy caracterizadas.

El Sr. Presidente, D. Trinitario Ruiz Capdepón, explicó el objeto de aquella reunión, que no era otro que informarse de los deseos y aspiraciones de los comisionados, pero no tomar acuerdos que comprometiesen el voto de los Diputados.

En este mismo sentido hablaron los señores Gil Berges, Canalejas y Ballesteros. El segundo hizo notar que no implicaba la reunión un voto aprobando la obra de los presupuestos respecto al impuesto de los alcoholes.

Hablaron después los Sres. Estellés (don Gerardo) y Amat (D. Constanancio), defendiendo sus respectivos puntos de vista en la cuestión.

Se leyeron, en primer término, las conclusiones de la Cámara agrícola de Valencia, ya publicadas, y que consisten, como es sabido, en la protección al alcohol vinico, y en la prohibición más ó menos directa del alcohol industrial. Además, los señores representantes de la producción vinícola, no de ninguna clase de fabricación alcohólica, piden un impuesto especial para el *dari*, *dora* ó *zahina*, y para toda clase de cereales que se importen en España y que se destinen principalmente á la fabricación de alcohol.

Contra esta conclusión protestó el señor Vincenti, por considerar que se perjudicaría al maíz, de tan gran importancia en Galicia.

El Sr. Bustamante, en nombre de los fabricantes de alcohol, leyó unas conclusiones, en las que se pide: Que se declare la perfecta inocuidad de todo alcohol cuando esté bien rectificado, ya proceda de vino, ó de cereales ó tubérculos; que por lo precario de las circunstancias por que atraviesa hoy la viticultura, podría otorgársela, con carácter transitorio, una protección de 20 á 25 pesetas por hectolitro de alcohol de vino al grado comercial de 94 á 96 centesimales; que la exacción

del impuesto, tanto para el alcohol de vino como para el industrial, se haga mediante conciertos con el gremio de fabricantes, y que se declare libre la fabricación del alcohol de vino.

Además se establece que existen tres soluciones para la crisis actual: El celebrar tratados de comercio; el monopolio del alcohol por el Estado, y el prohibir la fabricación del alcohol industrial, previa indemnización á los actuales fabricantes.

Hablaron después en defensa de la producción vinícola los Sres. Oria y Monzó.

El Sr. Cárdenas, en nombre de la Cámara Agrícola de Madrid, ofreció el local de aquella para una reunión magna. Y sin más se levantó la sesión.

Repetidas veces ha probado la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES que el alcohol industrial es uno de los más formidables enemigos de la vinicultura. Por consiguiente, es imposible armonizar los intereses de aquella industria y los de la primera riqueza nacional.

Esta capitalísima cuestión hay que resolverla con medidas radicales, si se quiere favorecer la vinicultura. Para nosotros la solución justa y patriótica está en proscribir el alcohol industrial, previa indemnización á los actuales fabricantes, y en otro caso imponer á dicho líquido espirituoso una peseta por grado y hectolitro, dejando libre á los aguardientes y alcoholes de la uva. Hasta conseguir cualquiera de estas dos soluciones (la prohibición directa ó la indirecta) entiende la CRÓNICA que no deben cejar en su campaña las regiones vinícolas de la Península.

### Procedimientos especiales

de elaboración de los más acreditados tipos de vinos del Mediodía de Francia, manera de obtenerlos en España y disputar á los franceses parte de sus mercados.

Aunque consideramos difícil un estudio concienzudo de los tipos de vinos franceses que más estimación tienen en sus mercados, porque la mayor parte de ellos son producto de determinadas mezclas, sin contar de que las marcas legítimas van escasas, y en las localidades donde suelen producirse abundan las imitaciones obtenidas después de largo estudio y ensayos numerosos, tan difíciles de distinguir algunas veces que se confunden casi siempre con las verdaderas, no por eso dejaremos de ocuparnos de dicho asunto, que estimamos, aun dada la incorrección con que lo presentamos, puede ser de algún provecho para el fabricante español.

Dejando á un lado las grandes cantidades de vino de pasa, aramons, alicantes bouschet, petit bouschet, jacquez, blanc picquepoul, etc., que no se consumen ni exportan solos, vamos á desarrollar la manera cómo á nuestro juicio pueden obtenerse tipos similares de consumo directo que permitan, hasta cierto punto, disputar á los franceses parte de sus mercados.

Las clases que hemos de estudiar quedan reducidas á las marcas francesas de nuestra región, de algún crédito cuando menos, que se consumen solas, pues aunque á nadie se oculta que todos los vinos pueden utilizarse sin mezcla, y que todos

son más ó menos apreciables, mayormente si las necesidades apremian, los que se consideran de *coupage* no han de ser objeto especial de nuestro estudio.

Principiando ahora por el departamento de los *Pirineos orientales*, donde se encuentran los renombrados vinos llamados del Rosellón, quizá los más parecidos á muchas clases de vinos españoles, debemos decir que las marcas más conocidas y acreditadas son las de Fitou y Rosellón. Las vides que producen dicho vino son las conocidas con el nombre de *espart* ó *mataró*, *grenache*, *muscat blanc*, *carignane* y el *San Antoni*, notable por su buen fruto; siguen, aunque en menor escala, el *ribarenc*, *petit bouschet* y *Alicante-bouschet*.

La elaboración del vino, una vez que la uva ha llegado á su madurez y se ha llevado á los depósitos, se practica del modo siguiente: la vendimia que comienza á mediados de Septiembre suele concluir á fines de mes, según las cepas sean tempranas ó no; se pisa poco con máquina ó estrujadora, y se deja fermentar en trujal descubierto. Después de cuatro ó seis días se tapa, y se saca el vino por el grifo de los doce á los veinticuatro días, según la calidad de la uva y clase de vino que quiere obtenerse. Casi todos los cosecheros con el residuo ó marca elaboran lo que llaman piquetes, que no es más que la adición de azúcar y agua al orujo. Fermenta de nuevo, y así fabrican productos de 6 y 7º.

En el Rosellón existen muchas cepas antiguas conservadas de la filoxera por medio del agua; entre las plantaciones nuevas se ha podido observar que el *aramón* va muy bien, produce mucho fruto, pero el vino resulta de poca graduación. Respecto al *Alicante-bouschet* se ha visto que, á medida que va entrando en años, disminuye en fruto y concluye por caerse antes de madurar; estas vides son injertadas sobre pie americano.

El clima de esta región, así como casi todo el del Mediodía de Francia, presenta caracteres que le son peculiares; ordinariamente es seco, dominando frecuentes vientos del Norte de gran intensidad. La primavera templada y acompañada generalmente de lluvias. El verano seco y cálido, llegando á subir el termómetro al sol á 45º. El otoño suele ser húmedo, causando algunas veces daños á la vendimia las lluvias. Entre sus terrenos domina el de aluvión.

Los productos de dicho departamento son fuertes de color, de cuerpo, espirituosos y de buen gusto, y en los alrededores de Perpignan se obtienen ligeros, finos y que adquieren fácilmente la propiedad de añejarse; unos y otros son muy estimados. La composición media de dichos vinos es de 12º de alcohol, 18 á 22 de extracto seco, 5 á 6 de glicerina, 3 de éster, 2,50 de cenizas, y 2,66 de acidez.

Se asegura que mucha parte de los vinos del Rosellón va á Burdeos para la fabricación de su célebre vino, teniendo en cuenta su riqueza en extracto y alcohol.

Los vinos españoles que se asemejan más á las buenas clases del Rosellón, y cuyas marcas dejamos enumeradas, son las de ciertas comarcas de Cataluña, con especial los de las provincias de Lérida y Barcelona, y entre éstas, las regiones frescas del llano de Urgel, y los pueblos cercanos á Cervera y San Guim. Aunque las condiciones climatológicas, como puede



observarse por lo dicho, distan bastante de las del Rosellón, los vinos que allí se elaboran son muy parecidos, si bien acusan alguna mayor cantidad de extracto seco y son menos limpios. Estas circunstancias fácilmente se corregirían si hubiera algún tanto más cuidado en la elaboración, apropiándose los métodos ya descritos y siguiendo en un todo sus buenas prácticas. Se reducen éstas a elegir una bodega conveniente; cebar y colmar los toneles; trasegar en tiempo oportuno; azufrar con esmero; clarificar, filtrar y sobre todo guardarlo más de un año para que adquiera cierto añejamiento, y completa limpieza y transparencia.

No dudamos que en otras provincias de España, como por ejemplo, Ávila, Segovia, Salamanca, etc., podrían suministrar iguales clases de vinos, ya que tan parecidos los tienen por su composición, con sólo atenderse á lo descrito y desechando para siempre sus primitivos y defectuosos procedimientos de elaboración.

El *Aude*, cuyas condiciones topográficas y climatológicas son parecidas á las del Rosellón, si bien la temperatura media es algo más fría, produce también algunos vinos que, sin ser notables, se consumen directamente. Tales son los llamados *Narbonne* y *Corbières*; pero no obstante eso, la inmensa cantidad de los vinos que se recolectan en dicho departamento necesitan el *coupage*, y de ahí la razón por que afluyen grandes cantidades de vinos españoles de diversas procedencias, con los que los refuerzan para enviarlos á los mercados del interior.

La elaboración del vino, aunque muy parecida á la del departamento anterior, se diferencia, sin embargo, en que las cubas donde fermenta el mosto las dejan casi cerradas ocho ó más días. Después quitan el vino, y hacen el de prensa ó fabrican piquetes. La composición media de dichos vinos es de 9 á 11° de alcohol, 18 á 20 de extracto seco, 4 á 5 de glicerina, 2 á 3 de crémor, 2 á 3 de cenizas y 2 á 5 de acidez. Sus similares en España podrían ser los de las regiones más frías de Cataluña, así como los del Norte de Navarra y Alava, y varios de las provincias gallegas, algunos de los cuales serían completamente idénticos si en España los hubiera producido la mezcla de las vides antiguas con los *aramons*, *Alicante-bouschet*, etc., y fueran más esmerados los métodos de elaboración. En el citado departamento dominan las cepas antiguas, defendidas de la filoxera por el agua. En los sitios de secano emplean para los injertos el *Otello*; el rupestris para los terrenos pedregosos, y en otros la riparia y el jacquez. Todas estas especies, en general, requieren tierras de primera calidad, y de ahí que no prueben en muchas de aquéllas. Por las circunstancias del clima no cultivan en este departamento, ni en el anterior, los cereales.

ANTONIO BLAVIA.

(Se continuará.)

### Extracto del discurso

PRONUNCIADO POR D. NICETO OCHOA EN EL PALACIO PROVINCIAL DE PAMPLONA, EN LA REUNIÓN MAGNA DE AGRICULTORES DE NAVARRA, EL DÍA 16 DE MAYO DE 1892.

Señores: No me propongo hacer la historia de la crisis que tanto daño causa á la agricultura; basta á mi propósito enlazar el pasado con el presente para relacionarlo con el porvenir, y esto en forma muy concisa para molestarnos brevísimamente.

El agricultor, señores, ha ido viviendo gracias al régimen de los tratados que ha imperado desde el año 82. Pero denunciados los tratados, suspendidas las relaciones mercantiles con varias naciones, el proteccionismo en auge ante los estragos de la concurrencia, y sobre todo, en gran desequilibrio la producción y el consumo del vino en España, la crisis, que, como ola siniestra, crecía y amenazaba, va tomando ahora proporciones aterradoras.

Mientras tanto, el viticultor, incierto en su camino y buscando remedio para su mal, quiere que se le deparé solución favorable.

Pues bien; la experiencia, fecunda en enseñanzas y pródiga en desengaños, ha demostrado en muchas ocasiones que la tendencia individualista del labrador es su mayor peligro. Porque hoy no se puede vivir, como antes, en-

cerrado en la fortaleza del hogar, «comprando y vendiendo en casa para hacer casa», como se decía entonces. Las exigencias de la vida moderna, de las que nadie puede substraerse, son otras.

A diario se conocen en todas partes las cotizaciones de los valores y los precios de los productos de toda la tierra. Las naciones y hasta los pueblos más apartados viven en estrecha correspondencia. El mercado va haciéndose cada día más universal, cambiándose los productos de todas partes en los diferentes puntos del planeta.

Esta transformación, señores, es la resultante de las leyes económicas que sin cesar se ensanchan y se perfeccionan de continuo, al compás de las necesidades humanas, en la complicadísima y variada esfera de la vida del cambio.

¿Cómo permanecer inactivos é indiferentes ante este batallar incesante de la lucha de la concurrencia?

El punto, pues, de partida para la defensa de nuestros amenazados intereses es la asociación, y nada más que la asociación, como repetidísimas veces he manifestado en otra parte. Porque no es propio de pueblos viriles, y menos aún del pueblo navarro, encomendar—como si viviéramos en la infancia—á la tutela inmediata del Estado el cuidado directo de nuestros intereses. El Estado (en nuestro país) todo lo hace tarde, mal y nunca; y si no queremos llegar á la pobreza y á la desdicha, defendamos nuestros bienes con inteligencia y ardor.

Penetremos bien de que la unión es el primer remedio para nuestro mal, de que la unión de los labradores es la más sólida defensa de los intereses agrícolas.

Porque, ¿qué son los hombres aislados, sino materiales dispersos, sin aplicación en la mecánica social?

Para vencer en el mercado, que es donde se libran á diario las batallas económicas, los productores necesitan sostener vigorosa organización.

¿Y qué mejor organización, por el momento, que las Cámaras agrícolas legalmente constituidas?

Todos conocéis el Real decreto de 14 de Noviembre de 1890; pero, no obstante, voy á leer de la parte dispositiva lo que más os puede interesar. (Leyó.)

Habéis visto que las Cámaras oficiales tienen una gran misión que cumplir, y que á ellas está encomendada cerca de los poderes públicos, la defensa de los intereses de la agricultura. Esto en cuanto al decreto que acabo de leer.

Pero si los agricultores navarros y los productores de toda la nación, abandonando estériles lamentos, entran de lleno en la vida colectiva para dar fuerza, para prestar calor, para imprimir saludable y fecundo movimiento en la vida nacional, todos los males que sentimos y las desdichas que á la patria abruman, tendrán pronto alivio ante la resolución unánime del pueblo español, que produce y paga.

¿Qué es hoy, señores, el pueblo productor? Nada.

¿Qué debe ser? Todo.

Cuando esto suceda (que será á luego de organizarse los labradores para ejercitar sus derechos), habrá presupuestos nivelados, hacienda bien ordenada, servicios bien atendidos, difusión de las ciencias naturales en sus relaciones con la producción, y cuanto sea necesario para el acrecentamiento de la riqueza pública y el bienestar general. Tal es el brillante porvenir de esta España, hoy deprimida por culpa de todos, y mañana, seguramente, regenerada por el noble y patriótico esfuerzo de sus hijos.

Para alcanzar tan felices resultados, alistaros sin pérdida de tiempo en la Cámara agrícola, y haced activa propaganda en vuestros respectivos pueblos para ir desarrollando fuertemente el espíritu de asociación en todo el país. Demostrad de esta suerte, á propios y extraños, que tenéis inteligencia sobrada y bastante energía para formar dignamente en la fila de los hombres que marchan á la cabeza del progreso agrícola y social.

Procediendo así, seremos respetados y atendidos, nuestros intereses no correrán peligro, y Navarra, que siempre se distinguió por sus brillantes timbres, ocupará el honroso puesto que le corresponde.

Señores: Salvemos entre todos la agricultura, que es el fundamento nacional, el arca santa que á todos nos alimenta; dediquemos el común esfuerzo al engrandecimiento de esta muy amada tierra, y al bienestar moral y material de cuantos viven al amparo de nuestra hermosa autonomía foral.

### Correo Agrícola y mercantil

(NUESTRAS CARTAS)

#### De Andalucía

Málaga 19.—En alza la mayor parte de los cereales y fijos los aceites.

He aquí la cotización: Aceite, á 35 reales arroba en puertas y á 37,50 en bodega, para entrega inmediata; trigos fuertes, á 55 reales fanega las primeras clases y de 52 á 53 las corrientes; idem blanquillos, á 50; cebada, de 26 á 27 la del país y 20 á 24 la navegada; habas, de 44 á 45; garbanzos, de 84 á 140, según tamaño y cochura; maíz, de 48 á 49; alpiste, de 50 á 52.

Precios de las harinas: de Santander, de 17,50 á 18,50 reales arroba las primeras clases, y de 13,75 á 17 las restantes; de Málaga, á 18, 17 y 15; del extranjero, de 17 á 21,50.—*El Corresponsal*.

#### De Aragón

Ainzón (Zaragoza) 21.—Hace cuatro años que este país se halla sumido poco menos que en la miseria, ya por la pérdida total de la cosecha de la uva, único ramo de exportación, ya recolectándola en tan pequeñas cantidades que no han bastado con mucho á cubrir los gastos ordinarios de los presupuestos domésticos. Y como si para ello las plagas de la Naturaleza no hubieran sido bastantes, los Gobiernos y los hombres que algo pueden hacer en favor de la agricultura, han secundado admirablemente la obra de aquélla hasta conducirnos á la desesperación. Hoy en esta región tenemos en las bodegas las tres cuartas partes de la última cosecha, que, aun á los precios más ruinosos, no podemos enajenar, por efecto de la ruptura comercial con Francia, por la tolerancia de los espíritus industriales y fabricación de vinos artificiales, y las altas tarifas de consumos en las poblaciones de alguna importancia. En una palabra, los agricultores no tenemos ni aun para pagar los tributos que el Estado, Provincia ó Municipio nos exigen con demasiada frecuencia, y si administramos, aunque medianamente, tenemos que acudir al crédito.—*J. A. O.*

#### De Castilla la Nueva

Socuéllamos (Ciudad Real) 18.—Los fríos de los últimos días de Abril y primeros del corriente mes causaron muchos daños en este término, pudiendo afirmarse que, tanto en sembrados de cereales, como en los viñedos, nos han destruido la mitad de dichas cosechas. Por tan enormes pérdidas se quedarán sin cavar muchas viñas, y como consecuencia pasarán grandes necesidades los trabajadores.

Quedan pocas existencias de granos, habiéndose vendido el caudal para el consumo local á 52 reales fanega, y pretendiendo ya los tenedores el precio de 54 reales.—*J. G.*

Valdepeñas (Ciudad Real) 19.—También nuestros viñedos han sido castigados por los hielos, si bien no tan duramente como en Tomelloso y otros pueblos, pero los daños asegúrase son mayores de lo que se creyó en un principio. Con dicha merma y la que comienzan á hacer las plagas de insectos y criptogámicas, algunas de las cuales ya se han presentado, como el cuquillo y el oidium, es de temer que la cosecha no iguale á la última.

Debido á lo expuesto se observa tendencia al alza en este mercado de vinos; rige para los tintos el precio de 12 á 12,50 reales la arroba (16 litros).

En la última quincena se han exportado unos 260 vagones de vino.

Precios de otros artículos: Caudal, de 47 á 48 reales fanega, con tendencia á subir más; cebada, á 24; azafrán, á 26 pesetas la libra; aceite, á 40 reales arroba; aguardiente, á este último precio; alcohol, de 60 á 80.—*El Corresponsal*.

Membrilla (Ciudad Real) 18.—Tengo el gusto de participarle que hoy se ha ajustado, con destino á una acreditada casa de comercio de esa corte, una partida de 7.000 arrobas de vino blanco, al precio de 10 reales.—*Un Subcriptor*.

La Solana (Ciudad Real) 18.—Con disgusto vemos que de día en día se van acentuando los daños causados, tanto en viñas como en sembrados, por las últimas heladas. La siembra, desde su nacimiento, la hemos contemplado con el desarrollo propio de un año fértil que nos hacía esperar abundantísima cosecha; pero, por desgracia, hoy vemos que ha sufrido un grande retroceso, presentando aspecto de empobrecimiento y aniquilamiento. Los viñedos, que por lo bonancible del tiempo nos hacían concebir grandes esperanzas, también vemos que es todo lo contrario, y muestran cada día con más claridad lo sensible que les han sido las heladas, y por lo tanto una pérdida de mucha consideración para esta localidad, dado lo mucho que aquí se dedican á ese cultivo.

Precios de esta plaza: Aceite, de 38 á 39 reales arroba; caudal, de 48 á 49 reales fanega; cebada, de 21 á 22; aguardiente de 27°, de 38 á 40 reales arroba; vino blanco, de 9 á 9,50 idem; idem tinto, de 10 á 11 idem; azafrán, á 26 pesetas la libra.—*R. L.*

Minglanilla (Cuenca) 18.—Los campos de cereales, que hasta 1.º de Mayo estaban inmejorables, desde los hielos de este día, y á

pesar de la posterior lluvia, dejan mucho que desear, y desde luego puede anticiparse que la cosecha de aquéllos resultará nada más que mediana. Se cotizan los trigos de 48 á 52 reales fanega, según clase; la cebada, á 24.

El aspecto de los viñedos no es malo. Los últimos hielos hicieron perecer algunas yemas y brotes, pero no merece llamar seriamente la atención. Sin duda por causa de lo debilitada que quedó la vid del último año, los brotes en el actual presentan menos fruto, y á pesar de las abundantes lluvias de este invierno, ha brotado ésta con menos fuerza. Los precios á que se cotizan los vinos son ruinosos para el agricultor, y gracias á dos aparatos de destilación, montados recientemente, se van colocando de 60 á 75 céntimos la arroba. Si su periodicidad ha de ser eco fiel de los deseos de la viticultura, una su voto, en representación de la de esta zona, á la petición que en estos momentos eleva á los Poderes públicos la Comisión de viticultores de la región valenciana, que gestiona en esa corte la prohibición de la destilación de alcoholes industriales, que, de no conseguirse, será el último golpe dado á la viticultura.—*E. H.*

Arganda (Madrid) 19.—Ya se van confirmando, por desgracia, nuestros temores. A pesar de los incalculables destrozos causados en los viñedos de este pueblo, y de otros muchos é importantes de esta comarca, por la terrible helada del día 1.º de Mayo, el vino continúa al precio bajo que antes tenía, y lo peor es que no se nota la menor tendencia al alza. Así es que tenemos en perspectiva un porvenir desastroso.

Años atrás, cuando ocurría en las viñas una catástrofe análoga, se tenía segura la inmediata subida del vino, que venía á compensar, si no toda, gran parte de la pérdida sufrida.

Pero en los tiempos actuales, y por las causas que todos sabemos, se ha perdido ya la esperanza de que tal suceda.

¿Qué importa que disminuya la cosecha de uva, mientras en los principales centros consumidores haya algunos industriales que sepan hacer el vino sin necesidad de aquel fruto, y á quien además favorece el impuesto de consumos?

Todos los viticultores están aquí conformes en que este ramo de la agricultura está ya muy próximo á su total ruina, y que aún se lograría salvarle aprobando el proyecto del Sr. Marqués de Cusano, que reforma el impuesto de consumos sobre el vino, y persiguiendo con gran rigor la fabricación de vinos artificiales, sean de la clase que quiera.

De otro modo, veremos muy pronto muchos pueblos, antes prósperos y florecientes, sumidos en la mayor miseria, y la principal fuente de riqueza que tiene la nación, completamente agotada. Tal vez no se pase mucho tiempo sin que los recaudadores de contribuciones empiecen á notarlo.

Creo que el Gobierno, por el interés de todos, procurará evitar que llegue semejante caso, porque las consecuencias serían fatales para toda la nación.—*El Subcriptor G. M.*

#### De Castilla la Vieja

Casasola de Arión (Valladolid) 19.—Tengo el sentimiento de comunicarle que los hielos de los primeros días del mes presente han causado grandes daños en el viñedo de este término, como he visto que ha ocurrido en otras muchas provincias, habiéndose perdido, según cálculo prudente, más de la tercera parte de la futura cosecha.

Los trigos, y sobre todo las cebadas, también prometen poco, habiendo sufrido con los intensos fríos y las lluvias excesivas de la primavera.

El trigo vale á 44 reales; la cebada, en alza, de 22 á 23 la fanega, y el vino, á 8,50 reales el cántaro.—*El Corresponsal*.

Arévalo (Ávila) 18.—A continuación anoto los precios que han regido en el mercado de ayer: Trigo, de 47 á 47,50 reales fanega; centeno, á 28; cebada, á 22; algarrobas, á 20; garbanzos, á 100, 150 y 180; harinas, á 18, 16 y 14 reales arroba.

Buenos los sembrados.—*El Corresponsal*.

Rioseco (Valladolid) 19.—Al detall se ha pagado hoy el trigo á 41,50 reales las 94 libras; por partidas se ofrece á 47.

Firme el mercado.

Los sembrados mejoran con el magnífico tiempo que hace.—*El Corresponsal*.

Valladolid 19.—El trigo se ha pagado á 47,25 reales en los almacenes generales de Castilla, y de 47 á 47,25 en el Canal; las entradas son cortas.

Con el buen tiempo se van reponiendo los campos.—*El Corresponsal*.

Cantalapiedra (Salamanca) 18.—Precios del último mercado: Trigo, de 45 á 45,50 reales las 94 libras; centeno, de 28 á 29 reales fanega; cebada, á 23; algarrobas, de 21 á 22; harinas, á 17, 16 y 15 reales la arroba, según la clase.



Se han hecho partidas de trigo á 47 reales las 94 libras.

Animadas las compras y tiempo inmejorable para todos.—*El Corresponsal.*

#### De Cataluña

**Gandesa (Tarragona) 19.**—Se han hecho otras partidas de vino á los precios de 21 á 26 pesetas la carga (121 litros), cuya cotización revela pequeña alza.

El aspecto del viñedo deja que desear, por los muchos brotes y yemas que han perecido.

Perdida la cosecha de almendras por los hielos. Plagados de hierbas los sembrados.

La feria ha estado concurrida, abundando las transacciones.—*M. B.*

**Villalonga del Campo (Tarragona) 18.** Desde hace unos días se observa animación en el mercado de vinos; se han ajustado regulares partidas, algunas á buenos precios. Este movimiento se atribuye, como V. ya lo había anunciado, al desastre de los hielos y á las esperanzas de un arreglo comercial con Francia.

Los pedriscos y los hielos han causado enormes daños; en varios términos no lejanos de aquí han perdido las cosechas, especialmente la de vino, y en otros la mitad. En esta villa siguen bien las cosechas, cuidándose con esmero las cepas, en cuyo cultivo se ha gastado mucho, haciendo grandes sacrificios los propietarios; así es que si la recolección es corta ó los precios no son remuneradores, no sé qué será de esta comarca.

La cosecha de cereales se presenta bien, sobre todo para los agricultores que han empleado el abono de la fábrica de Fuente Piedra, el cual ha dado magníficos resultados; así es que los que no le han usado se disponen á aplicarle en el próximo año.

La cosecha de avellana no pasará de mediana, aun favoreciéndola en adelante el temporal.

Mediano el estado del olivar á consecuencia de una enfermedad que le ha atacado. Por esto será corto el rendimiento.

Bien los sembrados de patatas y legumbres, y abundante promete ser la cosecha de frutas.—*J. M. M.*

#### De Extremadura

**Ahíllones (Badajoz) 16.**—Precios corrientes para los artículos que se citan: Trigo, de 42 á 46 reales fanega, con tendencia al alza; cebada, de 20 á 22; habas, de 29 á 36; garbanzos, de 70 á 100; aceite, de 39 á 42 la arroba; lana blanca sucia, á 56; ovejas con cordero, de 70 á 76; carneros, á 78; corderos, á 30.

La demanda de ganados es activa y sus precios son muy firmes.—*El Corresponsal.*

#### De Navarra

**Peralta 19.**—Dícese que la sequía causa ya bastante daño en los sembrados de monte, especialmente en la comarca de Tudela. Conviene llueva pronto; de lo contrario, se reducirá notablemente la cosecha de cereales, que hasta hace poco se presentaba soberbia.

El aspecto del viñedo es malo por las fuertes heladas; las cepas de regadío han sufrido mucho y las de monte sólo prometen hoy corta producción.

Nuestros ricos vinos se cotizan de 6,50 á 7 reales el cántaro (11,77 litros).

El trigo, de 21 á 22 reales roba (28,13 litros); habas, á 15; maíz, á 14; cebada, á 11.—*Un Subscriptor.*

#### De Valencia

**Orihuela (Alicante) 18.**—Los precios corrientes del mercado de hoy, en esta plaza, son los siguientes: Trigo, 17 á 17,50 reales barchilla; panizo, 13 á 14; cebada, 7 á 8; habas, 13 á 14; garbanzos, 20 á 35; guijos, 13 á 13,50; habichuelas, 26 á 30; aceite, 38 á 40 reales arroba; harina, 18; salvado, 8; pimienta, 20 á 40; cáñamo en rama, de primera, á 44; ídem de segunda, 42; ídem rastrellado, de primera, 86; ídem de segunda, 62.

Vinos, según clase, de 6 á 7 reales en bodega y de 13 á 15 en las poblaciones, por derechos de consumos.

Se ha empezado la siega de la cebada y trigo en campos de secano, con medianos rendimientos á consecuencia de los motivos que señalé á usted en mi carta anterior. En la huerta son mucho mejores; pero, en cambio, las frutas y hortalizas están perdidas, con especialidad los tomates que han sufrido duro golpe con la enfermedad llamada *roya*.

La cosecha de la seda marcha por hoy regular, no obstante las bajas considerables de los gusanos después de la segunda dormida, y efecto sin duda de los cambios bruscos de temperatura de estos días últimos.

Nuestros huertanos están muy alarmados y temiendo que este año sus esfuerzos sean infructuosos, si prevalece el proyecto de ley presentado á las Cortes por los Diputados valencianos Danvila, Bhussell y otros, imponiendo un tributo á la exportación al capullo. Parece que la opinión está dividida, y contra aquella se ha levantado protesta por los cosecheros de Valen-

cia y Murcia, y Junta vinícola y agrícola de la vega baja del Segura, creyendo contener lo que creemos un dique para la exportación de tan rico producto. Los resultados de las gestiones de unos y otros pronto se han de ver, y en mi concepto va en ello el que muera ó no este género de riqueza, que fué en otro tiempo una de sus más preciadas fuentes, y la primera cosecha de los labradores de esta huerta.—*A. C.*

**Játiva (Valencia) 19.**—Un día tras otro van organizándose Sindicatos de viticultores y preparándose el país á la defensa de uno de nuestros mayores veneros de riqueza. Si todos los demás agricultores desplegaran su actividad para fomentar el espíritu de asociación, y no esperaran en vano que les viniera el bienestar de arriba, otro gallo les cantara, y si no mirásemos nuestra vecina Francia se apostó, y apostará siempre que le convenga, á la lucha, gracias á que allí se agitan todos en un solo pensamiento y saben imponerse.

Ya sabrá V. que la comisión valenciana, representando varias zonas viti-vinícolas de esta región, se ha presentado al Gobierno demandándole apoyo para la viticultura y protección para la destilación vinica; pero temo que no pueda evitar el impuesto de pesetas 0,25 por grado y hectolitro sobre el alcohol de vinos, contra el que nadie levanta la voz, cuando todos los viticultores debían combatirle como un solo hombre.

Las viñas se presentan hermosas y lozanas, y con gran muestra de fruto. Los trigos han sufrido algo á causa de las muchas y continuas humedades. Los arrozces en alza, comenzando ahora su plantación con un tiempo caluroso, como conviene á esta planta.

Los precios corrientes son:

Arroz satinado de primera, á 50,75 pesetas el saco de 98 kilos; ídem de segunda, á 48,30 el saco de 97 id.; ídem clase buena núm. 1, saco de 97 kilos, á 47,25; ídem id. núm. 2, saco de 96, á 46,20; ídem id. núm. 3, saco de 95, á 45,15; ídem id., núm. 4, saco de 94, á 44,10; ídem id. núm. 5, saco de 93, á 43,05; ídem id. núm. 6, saco de 92, á 42; habichuelas pinet, saco de 92, á 32,90; cacahuet blanco de primera, saco de 35, á 17,40; ídem id. de segunda, saco de 35, á 16,20; ídem colorado, saco de 37, á 16,80.—*F. B.*

**Valencia 18.**—Los aceites superiores están firmes y con regular demanda, detallándose de 44 á 45 reales los 10 kilos. En los puntos de producción son cortas las existencias, y pretenden mejora de precios. De Tortosa está prevista la plaza, colocándose de 40 á 42 y á 39 reales los 10 kilos. De Andalucía es exiguo el stock, pagándose de 38 á 39.

Los trigos se cotizan: duros, de 95 á 100 reales hectolitro; de esta huerta, de 95 á 98; canchal de la Mancha, de 95 á 97.

Siguen encalmados los mercados de vinos de la provincia. Las viñas dícese han mostrado en general no tanto fruto como el año pasado, y como los hielos han causado daños en buen número de términos, presímese ya desde ahora que esta región elaborará en la próxima vendimia menos vino que en la anterior.—*El Corresponsal.*

## NOTICIAS

Los desastrosos efectos de la ruptura comercial entre Francia y España se sienten cada día con más fuerza en ambas naciones.

Los industriales y negociantes de la vecina República que ven perdido su principal mercado, el nuestro, protestan enérgicamente contra el régimen actual, que ha paralizado totalmente las transacciones. Estas quejas se han elevado á M. Méline, Presidente de la Comisión de Aduanas, el cual ha pedido á MM. Ribot y Roche, ministros de Negocios Extranjeros y Hacienda respectivamente, que confirieran con aquella Comisión acerca de las relaciones comerciales franco-españolas.

Dicha conferencia está fijada para hoy, é innecesario es encomiar su excepcional importancia.

*Le Soir*, en un artículo acerca de las relaciones comerciales franco-españolas, expone que Francia pierde por completo nuestro mercado. Añade que sería fácil llegar á una solución si España no se empeñase en obtener reducciones que son imposibles ante la intransigencia del Parlamento.

Dice asimismo que España sale también perjudicada, y espera que ambas naciones se verán precisadas á llegar á un acuerdo. «Ya existiría, dice, un *modus vivendi* si Méline y sus amigos no prefirieran sacrificar á sus opiniones el porvenir industrial y comercial de Francia.»

Los Diputados y Senadores de las provincias de Burgos y Segovia han celebrado una nueva reunión para tratar de los medios más apropiados para llevar á rías de hecho la línea férrea que ha de unir ambas capitales, produciendo

un gran ahorro de kilómetros en el recorrido de la del Norte, y después de ligera discusión se nombró á los Sres. Arias de Miranda y Gil Becerril para que concierten con el Ministro de Fomento la forma más práctica para realizar el pensamiento.

La Comisión del Senado sobre el proyecto de ley de pesas y medidas ha dado dictamen de conformidad con lo aprobado por el Congreso.

En los días 8 y 9 del corriente mes han caído nuevas heladas en Francia, ocasionando graves daños en el Mediodía.

De Pézenas dicen que los viñedos del llano del Hérault han perdido numerosos brotes.

De Nîmes escriben que se observa desigualdad en los daños, pues mientras unos viñedos han sido cruelmente castigados, otros han resultado ilesos.

El *Courrier de Narbonne* anuncia que el hielo ha hecho nuevos estragos en ciertos términos del distrito.

De Alicante comunican los siguientes informes sobre el estado de las cosechas en dicha provincia:

«Se han confirmado las noticias respecto á las grandes pérdidas que han experimentado los propietarios de esta provincia en sus viñedos por efecto de las heladas tardías.

En cambio, en toda la huerta que se riega con aguas del Segre, y comprende los términos de los partidos judiciales de Orihuela y Dolores, no se han sentido sus desastrosos efectos, teniendo la vegetación mucha lozanía y esperando alcanzar, tanto en este ramo de la producción como en el de cultivo cereal, una cosecha, si no buena, más que regular.

La zona más castigada es la central, ó sea la que atraviesa el ferrocarril de Madrid, donde se calculan las pérdidas en un 70 por 100 de la producción de uva.

Se ha empezado la siega de la cebada en la zona templada, prometiendo un regular rendimiento por la buena calidad de la espiga y grano.

La lluvia del 6 debe haber perjudicado bastante á las ya segadas, por ennegrecer el grano. Terminada la recolección de la naranja, presentan las plantas abundante floración, haciendo concebir esperanzas de que sea buena la cosecha próxima.»

La Dirección de Agricultura, Industria y comercio ha elegido ya las tres fincas en que en Alicante, Ciudad Real y Haro han de instalarse las tres Estaciones enológicas creadas por el Ministerio de Fomento.

**La cosecha de almendra.**—En toda la costa de Málaga, Granada, Almería y también en el litoral del S. E. y E. de la Península han sido este año los vientos del pasado mes de Abril tan violentos, que la mayor parte del fruto ha desaparecido como consecuencia natural del estado de desarrollo en que se hallaba ya la almendra. En este mes pasado, el tamaño regular del fruto, de dimensiones de una avellana, oponía en cierto modo alguna resistencia al viento, y como el pedúnculo estaba sumamente tierno, la fuerza del viento la tiró al suelo, donde se podía materialmente barrer el fruto.

El mal ha venido á acrecentarse con las heladas de final de Abril y 1.º de Mayo, aconteciendo necesariamente que el resto ya exiguo de la cosecha haya disminuido en términos tales, que casi puede asegurarse que este año será poca ó ninguna la exportación que se haga de almendras.

Sigue en Inglaterra la prohibición de importar nuestros ganados, á pesar de no registrarse en Galicia ni un solo caso de epizootia, como se ha demostrado en la información ultimada oficialmente. En cambio, de Gibraltar han entrado en Cádiz 21 cabezas, atacadas de glosopeda, que han sido quemadas. Con este motivo, bueno fuera incluir en el tratado que se ajusta con aquella nación una cláusula en virtud de la cual, «cuando por causas de epidemias se prohiba la entrada del ganado español en Inglaterra, los artículos tales y tales de procedencia inglesa serán recargados con tanto por ciento (señalándole) á su entrada en España, como compensación á las pérdidas que experimentarán el Tesoro y el comercio de ésta, ó quedarán en suspenso otras ventajas que se concedan al Reino Unido.»

Escriben de Tolosa (Guipúzcoa):

«El mercado de hoy ha estado muy concurrido, á pesar de que muchos caseros se hallan ocupados en el campo. Se han presentado muchos corderos. Los precios en alza.

»Trigo, de 12,25 á 12,50 pesetas fanega; maíz, á 9; nueces, á 11; alubias, de 14 á 20; habas negras, á 14; ídem del país, á 12; ídem de pienso, de 9,50 á 10,50; beza, á 10; trébol, de 21 á 22 los 12,50 kilos; alfalfa, á 18; remolacha, á 15; quesos frescos, de 10 á 15; salvados, de 2 á 2,37; cabritos, de 4 á 8; corderos, de 5 á 7,25; huevos, de 0,66 á 0,80 docena; manzanas, de 0,20 á 1,02; gallinas, de 4 á 9 par; pollas, de 3 á 7; pollos, de 1,50 á 5; gallos, de 4 á 6; pichones, de 2 á 3.

»Buena venta en cerdos jóvenes.»

**La lluvia artificial.**—Las tentativas hechas en América para obtener lluvia artificial tienen por origen las teorías expuestas por el célebre meteorologista americano Espy sobre formación de las trombas. Creyó este sabio que las trombas eran debidas á columnas ascendentes de aire calentado en su contacto con la tierra.

Si, pues, por un medio cualquiera se podía determinar la creación voluntaria de aquellas columnas gaseosas, se produciría una especie de ciclón de débil intensidad, acompañado de una serie de fenómenos que de aquél se derivan, como son los truenos, la lluvia, etc.

Un oficial americano, encargado de verificar trabajos topográficos en la Península de la Florida, dice que, habiéndose encendido las altas hierbas del desierto en una gran extensión, vió formarse sobre la columna de humo una nube, y al poco rato se oyeron varios truenos y llovió en abundancia.

Recuérdase que en 1871, con motivo del gran incendio de Chicago, se repitió un hecho análogo, habiendo sido aquel incendio apagado por una copiosa lluvia, determinada sin duda por la ascensión de una columna de aire caliente.

Un inventor americano ha propuesto construir inmensas chimeneas de 500 metros de altura, y con ellas lanzar á la atmósfera, á una gran elevación, grandes masas de aire húmedo y caliente, y, según el meteorologista M. Faye, es éste el único medio de producir la lluvia, pues el sistema seguido hasta ahora de producir la por medio de explosiones de dinamita, ha tenido un fracaso en los ensayos hechos en California.

Este último sistema no da resultado, según el parecer de M. Faye, porque no se puede producir el movimiento giratorio que se observa en los ciclones, ni tampoco el movimiento de traslación que le debe hacer marchar con la velocidad de 100 kilómetros por hora.

Llamamos la atención á nuestros suscriptores sobre el anuncio que insertamos en la plana correspondiente á los *vinicultores*, para hacerles conocer el *Desacidificador* por excelencia que da tan seguros resultados contra el *agrio* y *ácido* de los vinos.

## CAMBIOS

SOBRE PLAZAS EXTRANJERAS

Día 19

París á la vista..... 13 50  
Ídem 8 dñ: Beneficio por 100..... »  
Londres, á la vista (lib. ester.) ptas.. 28 60  
Ídem 90 dñ (ídem) id..... »

**VINOS SUPERIORES DE MESA**  
de EUSTASIO SIERRA, propietario de grandes viñedos en *Aleson* (Rioja) y de la bodega «La Salud».  
Sucursal y depósito en Santander, á donde deben hacerse los pedidos.

**NOVEDADES CIENTÍFICAS**  
Pídase catálogo al Director de las OFICINAS DE PUBLICIDAD, calle de Tallers, núm. 2, Barcelona.

**VINO TINTO FINO**  
**MONTECILLO CLARET**, del cosechero Sr. D. Rafael Barrio, Haro (Rioja)  
Depósito en Madrid, calle de Olózaga, número 5 (Paseo de Recoletos).

**TONELERÍA BORDELESA**  
DE FRANCISCO M. JIMÉNEZ en Labastida (Rioja)

Los vinicultores que deseen mejorar vinos y que adquirieran un *bouquet* que imite al que tanta fama da á los de Burdeos, deben usar barricas construidas en este taller con roble de Croacia (Austria).  
Se construyen, además de barricas bordelesas de 225 litros, medias barricas, cuarterolas, pipas ovaladas y toda clase de encargos en tonelería.

**A. BELBEZE**  
de CALATAYUD (Aragón).  
Compra los tártaros y las heces ó lías, secas y verdes.

**TABLA DE ROBLE**  
El que desee comprar la mejor tabla de roble para cubería, dirijase á D. Victoriano Echavarri, vecino de Olazagutia (Navarra.)

**AVISO**  
D. Gregorio Granado, de Jerez de la Frontera (Porvera 29), *Corredor de vinos y aguardientes*, admite representaciones de fábricas, y puede ocuparse de ventas, lo mismo de aguardientes que de vinos. Dirigiéndose á dicho señor, dará cuantas noticias se soliciten para este negocio, y las referencias que se deseen.

**LABRADORES**

El **TRILLO RÁPIDO** es el más perfecto é económico de cuantos se conocen. No arrolla la mies nunca, trilla doble que el de pederiales, y no necesita en seis años ninguna reparación.

Pídanse más antecedentes en La Reforma Agrícola, Ayala, 11, Madrid.

Madrid, Suc. de Cuesta, Cava-alta, 5





## LÍNEA DE VAPORES SERRA Y COMP.ª DE NAVEGACIÓN LA FLECHA

SERVICIO SEMANAL DE VAPORES-CORREOS ENTRE

### SANTANDER Y LA ISLA DE CUBA

Alicia, de... 4.500 tons.	Serra, de... 3.500 tons.	Pedro, de... 5.000 tons.	Guido, de... 5.500 tons.
Gracia, de... 5.500 —	Leonora, de... 4.500 —	Ernesto, de... 5.000 —	Hugo, de... 4.500 —
Francisca, de... 4.500 —	Carolina, de... 3.600 —	Enrique, de... 4.500 —	Federico, de... 3.500 —

Salen de Santander todos los miércoles para Habana y Matanzas, Santiago de Cuba, Cienfuegos, Cárdenas, Sagua la Grande, Guantánamo, Trinidad de Cuba, Manzanillo, Gibara, Nuevitas y Caibarién. Los vapores nombrados a continuación, u otros, serán despachados como sigue, admitiendo carga y pasajeros para

Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Gracia*, el 4 de Mayo.—Habana, Matanzas, Cárdenas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Ernesto*, el 11 de id.—Habana, Matanzas, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Hugo*, el 18 de id.—Habana, Matanzas, Sagua la Grande, Santiago de Cuba y Cienfuegos, *Leonora*, el 25 de id.

LÍNEA DE PUERTO RICO.—Servicio quincenal de vapores-correos entre Santander y la Isla de Puerto Rico, por los grandes y magníficos vapores nombrados *IDA*, *TERESA*, *RITA*, *PAULINA* y *MARIA*.

El 18 de Mayo saldrá el vapor español *Rita*, admitiendo carga y pasajeros sin trasbordo para los puertos de San Juan, Humacao, Arroyo, Ponce, Mayagüez y Arecibo.

Los señores cargadores pueden dirigir su mercancía al cuidado de la Agencia para su embarque, debiendo situarla en Santander el día anterior al señalado para la salida de cada buque.

Con cada remesa deberá acompañar nota del número de bultos, sus marcas, numeración, peso bruto y neto, valor, destino y consignación, indicando si ha de asegurarse de riesgo marítimo, el cual puede hacer esta Agencia con la mayor economía.

Para solicitar cabida y para más informes dirigirse a su consignatario

D. Francisco Salazar, MUELLE, 5, SANTANDER

## EL INDISPENSABLE PARA LA AGRICULTURA

(FÁBRICA MOVIDA A VAPOR)

CON PRIVILEGIO DE INVENCIÓN  
PREMIADO

POR EL COLEGIO DE FARMACÉUTICOS  
DE MADRID

### INSECTICIDA Y PARASITICIDA ESPLUGUES

Nuevo tratamiento preservativo y curativo de las enfermedades producidas por los insectos y parásitos en los vegetales y sus frutos.

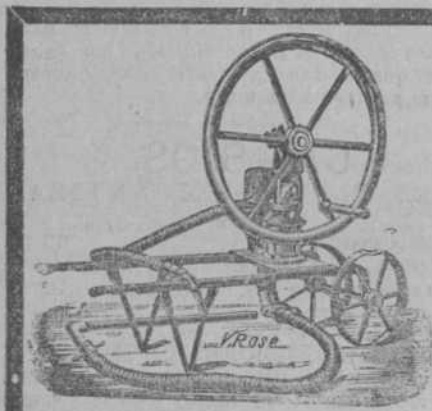
### GRAN MEDALLA DE ORO

DE LA ACADEMIA DE INGENIEROS DE  
PARIS.—PREMIADO POR VARIAS COR-  
PORACIONES CIENTÍFICAS

De resultados ciertos contra los gusanos de los manzanos y almendros, la oruga de la alfalfa, negrilla de los naranjos, limoneros, perales, olivos y otros; piojillo de los melonares, blanqueta de los cebollares, del maní y demás hortalizas y legumbres.

A base de carburos puros y sulfato-carbonatos alcalinos.—Único preservativo de la vid contra la filoxera.—Superior en efectos, garantía y economía a los azúfres, para los viñedos plagados de negrilla (oidium), oruga, piral, arañuelo, litica (blaveta), caracolillo, babosa, blanqueta (eriosis), mildiu, black rot, antracnosis, etc.

Dirigir los pedidos y la correspondencia al Laboratorio Químico-Farmacéutico de D. Vicente Esplugues, plaza del Mercado, 2, Valencia. Pidanse prospectos para su uso. Los envases contienen 12 1/2, 25 y 50 kilos. Precio de un kilogramo, dos reales.



### GRAN DEPOSITO DE MAQUINAS AGRÍCOLAS Y VINÍCOLAS

Arados.—Aventadores.—Guadañadoras.—  
Rastrillos.—Cribas.—Corta-raíces.—Corta-  
peñas.—Desgranadoras de maíz.—Prensas para  
paja.—Trilladoras.—Bombas para todos los  
usos.—Prensas para vino y aceite.—Alambi-  
ques.—Filtros.—Calderas para estufar.—Toda  
clase de artículos para la elaboración y comer-  
cio de vinos.—Básculas.—Tijeras para podar  
e injertar, etc.

Pulverizador NOEL.....	55 pesetas	Pulverizador EXCELSIOR.....	45 pesetas
RELAMPAGO núm. 1.	45 »	Aparatos de tracción.....	100 »
— núm. 2.	35 »	Fuelles para azufrear.....	De 5 á 12 »

ALBERTO AHLES Paseo de la Aduana, 15, Barcelona  
Antigua Sucursal de la casa NOEL de París

## Guanos ó abonos minerales

DE LA

### Compañía Agrícola y Salinera de Fuente-Piedra

FÁBRICAS EN FUENTE-PIEDRA, MÁLAGA Y TEMBLEQUE

Dirección: PRECIADOS, 35.—MADRID

PREMIADOS CON MEDALLA DE ORO EN LA EXPOSICIÓN UNIVERSAL DE BARCELONA DE 1888, Y EN LA DE PARÍS DE 1889; GRAN DIPLOMA DE HONOR EN LONDRES; MEDALLA DE ORO EN LA SOCIEDAD CATALANA DE HORTICULTURA, Y DIPLOMA DE HONOR DE PRIMERA CLASE EN CARINENA.

Con el uso de los guanos ó abonos minerales son inútiles los barbechos, puesto que una tierra puede y debe sembrarse todos los años. Esto solo asegura al labrador tres cosechas en tres años, en vez de una que hoy recoge con el turno trienal de siembra, rastrojo y barbecho.

La tierra abonada en forma produce triple, y por lo menos doble cosecha que la tierra sin abonos, y es evidente que tres cosechas dobles equivalen durante un plazo de tres años á seis veces la cantidad de la única cosecha que hoy se recoge durante igual espacio de tiempo.

Para los pedidos y demás explicaciones, dirigirse á la

DIRECCIÓN GENERAL, PRECIADOS, 35, MADRID

## TALLERES Y FUNDICIÓN DE BRONCES

Maquinaria agrícola, industrial y vinícola

COMISIONES Y REPRESENTACIONES

PULVERIZADORES PARA COMBATIR EL MILDIO

EL RAYO Fabricación española sin competencia.  
Precio: 40 pesetas

con dos piezas de recambio para las varias pulverizaciones.—  
Pídase el Catálogo ilustrado, que indica los tratamientos.

BASILIO MIRET

PASAJE DE LA MERCED, 10 (izquierda del Ensanche).—BARCELONA

## VALLS HERMANOS

INGENIEROS CONSTRUCTORES

TALLERES DE FUNDICIÓN Y CONSTRUCCIÓN

Fundados en 1854

19, Calle de Campo Sagrado  
(ENSANCHO, RONDA DE SAN PABLO)  
BARCELONA

Premiados con 23 medallas de Oro,  
Plata, 1 Gran Diploma de honor  
y 2 de progreso, por sus especia-  
lidades.

Maquinaria é instalaciones com-  
pletas, según los últimos adelantos,  
para

Fábricas y molinos de aceites para  
pequeñas y grandes cose-  
chas.

Fábricas de fideos y pastas para  
sopa, movidas por caballería y  
por motor.

Fábricas de chocolates, en peque-  
ña y grande escala, movidas á  
brazo, por caballería ó motor.

Fábricas de harinas y sus anejos  
de molinería.

Prensas para vinos, bombas, no-  
rias, malacates, etc., guilloti-  
nas.

Máquinas de vapor, Motores á  
gas, Turbinas, etc., etc.

Especialidad en prensas hidráu-  
licas y de todas clases para to-  
das las aplicaciones, con mo-  
delos de sus sistemas privile-  
giados.

Dirección para telegramas:

VALLS.—Campo Sagrado,  
BARCELONA  
Teléfono núm. 595

UTENSILIOS

VINÍCOLAS Y AGRÍCOLAS

HAUPOLD

PASILLO SANTO DOMINGO, 16  
MÁLAGA



## COMPANÍA GENERAL DE SEGUROS AGRÍCOLAS LA PREVISORA

CONTRA EL PEDRISCO Á PRIMAS FIJAS

Dirección general: Pez, 40, pral., Madrid

El SEGURO, agrícola uno de los últimos creados por la previsión para proteger contra riesgos inevitables los tesoros del campo y el producto de la labor diaria de esa gran parte de la masa social que los cultiva, adquiere cada día mayor importancia en aquellos países que han comprendido su utilidad, y cuyos labradores han cooperado á su desarrollo; demostrar su conveniencia en España, nación eminentemente agrícola, es tarea tan fácil, que á poco de meditar sobre ella, se adquiere el más completo convencimiento; por esto LA PREVISORA, aun á costa de grandes sacrificios, se ha propuesto establecer y arraigar esta clase de seguros, y con el concurso de muchos labradores satisfechísimos de sus resultados, puede, en el quinto año de su existencia, ofrecer casi acabada la obra que emprendiera, con la satisfacción del éxito y con las garantías de su seriedad y honradez reconocidas.

El pedrisco ó granizo es, por nuestras condiciones climatológicas, uno de los más terribles riesgos de las cosechas; pocos años se ven transcurrir sin deplorar un siniestro de esta naturaleza, que en breves momentos convierte las ríesunas esperanzas, los afanes y los desvelos en la mayor desesperación.

Siniestros satisfechos, 102.514 pesetas

## NUEVO ALAMBIQUE

CON PRIVILEGIO (S. G. D. G.) SISTEMA DEROY

Medalla de Oro en la Exposición Universal de París de 1889

Para destilar vinos, orujos, heces, caña de azúcar, melazas, mieles, plantas, frutas y toda clase de jugos ó materias fermentadas. Produce, sin segunda destilación, aguardiente, rom, tafía, etc., de superior calidad.

3.000 aparatos vendidos en cuatro años

GUIA para la DESTILACION DEL COÑAC y DE LOS AGUARDIENTES

y Tarifa ilustrada de aparatos de destilación se mandan gratis por

Deroys Fils Ainé (Constructor), 73, 75, 77, rue du Théâtre, París

## GUIA para la DESTILACION del COGNAC

Y DE LOS AGUARDIENTES

y Tarifa ilustrada de APARATOS de DESTILACION

intermitente, mixta, continua y de rectificación,

sistema DEROY.—Se mandan gratis por DEROY

FILS AINÉ, Constructor.

PARIS—Rue du Theatre, 73, 75, 77—PARIS

## EGROT

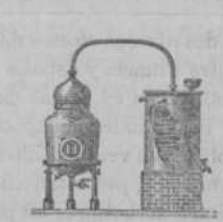
INGENIERO CONSTRUCTOR

establecido en 1870

Rue Mathis, 19 á 23, París

Sus ALAMBIQUES  
operarios de RECTIFICAR,  
de DESTILACIÓN CONTINUA,  
y EXTRACCIÓN DEL TARTARO,  
obtuvieron en la Exposición  
Universal de Barcelona de 1888  
dos medallas de oro,  
en la de París de 1889  
Cruz de la Legión de Honor  
y en la de Viena (Austria) 1890  
Diploma de honor

CATALOGOS E INFORMES EN CASTELLANO, FRANCO



Alambique de vapor fijo  
ó basculante para  
Licores, orujos y  
Extractos



Alambique economizador  
de agua para destilar  
Orujos, Heces y Frutas  
Facilidad de limpiar



Alambique rectificador  
basculante,  
con calentamiento de vapor  
Rápidéz y economía

Un francés, de 32 años, casado, especialista en vinos, conociendo sobre todo la manutención de los champagnes y completamente el comercio, desea entrar en relaciones con comercio de vinos españoles, con empleo serio é interés en los beneficios. Posee procedimiento especial para champagnizar y garantiza el éxito. Sufrirá la mitad de los gastos de viaje para entenderse verbalmente. Escribir: V. H. N. 114, Post-restante, Reims (Marne), Francia.

### OPÚSCULO

SOBRE LAS PLAGAS DE LA VID conocidas con los nombres de mildiu, antracnosis, eriosis, brown-rot, black-rot, dry-rot, mal negro, podredumbre, cladosporium, septosporium, septogylindrium y algunas enfermedades de la vid que interesa distinguir de las invasiones parasitarias, por el Doctor

D. J. GARAGARZA

Catedrático de la Universidad Central, Jefe del Laboratorio Químico Municipal de Madrid.

Precio: una peseta. Los pedidos al Sr. Administrador de la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

### A LOS VINICULTORES

Desacidificador por excelencia

Este producto es eficaz, sin género alguno de duda, y especialmente contra el agrio y ácido de los vinos. Su uso es conocido desde hace infinitos años. El resultado es perfecto y completamente inofensivo para la salud, como lo prueban los análisis practicados por diferentes químicos.

El precio es 10 pesetas 45 kilos; con esta cantidad hay suficiente para desacidificar 400 arrabas de vino ó sean próximamente 6.400 litros.

Pedir prospectos enviando un sello para su remisión á D. Antonio del Cerro: calle del Espejo, núm. 9, Madrid.

### MILDEW

ANTRACNOSIS

HIELOS TARDÍOS

Instrucciones prácticas para combatir estos tres enemigos de la vid, publicadas en Mayo de 1886 por la CRÓNICA DE VINOS Y CEREALES.

Precio de cada ejemplar, 25 céntimos de peseta.